Luigi Pira Barolo Marenca 2018



LUIGI PIRA, PIEMONTE, ITALIA

Rypälelajikkeet	Nebbiolo
Alkoholi	14,50 %
Viinialue	DOCG Barolo. 2 hehtaarin lounaaseen viettävä palsta Serralunga d'Alban communessa. Köynnökset istutettu vuonna 1990.
Lehdistö	**96/100p James Suckling** & **93/100p The Wine Advocate:** "The Luigi Pira 2017 Barolo Marenca reveals a bright note of sweet cherry or redcurrant that pops first from the bouquet. That pretty red fruit intensity is quickly followed by spice, earth, toasted hazelnut and candied orange peel. This is a graceful and smooth expression from a site in Serralunga d'Alba that is almost exclusively farmed by the Pira family, mostly replanted in 1990 and is said to be noted for its powerful Barolo."
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Viini kypsyy reilun kahden vuoden ajan pienissä tammitynnyreissä sekä isoissa botteissa.

Luigi Pira

PIEMONTE, ITALIA

Piran perhe on viljellyt köynnöksiä Serralunga d'Alban kuuluisilla kukkuloilla jo 1800-luvulta lähtien. Perhe myi aikoinaan pääosin satonsa ja viininsä paikallisille isommille tuottajille ja osuuskunnalle, jotka etsivät huippulaatua. Mutta 90-luvun alussa Luigi Pira päätti yhdessä poikansa Gianpaolon kanssa keskittyä vain oman viinin valmistukseen perheen nimellä ja Piran ensimmäinen oma Barolo julkaistiin 1993 vuosikerrasta. Tästä alkoi Piran nousujohteinen tie Barolon huipputuottajien joukkoon. Tällä hetkellä Gianpaolo vastaa kellarityöskentelystä ja hänen veljensä Romolo vastaa tarhatyöskentelystä yhdessä heidän isän Luigin kanssa. Pira omistaa 13 ha viinitarhoja Serralungassa. Tarhoilla viljellään pääosin Nebbioloa mutta myös pieniä määriä Dolcettoa sekä Barberaa. Perheellä on palstoja kolmella arvostetulla Serralungan cru-tarhalla: Margheria, Marenca sekä Rionda. Kokonaistuotanto on pientä ollen n. 50 000 pulloa vuosittain.

Työskentely viinitarhoilla tapahtuu mahdollisimman luonnonmukaisesti ja luonnonmukaista ekosysteemiä ylläpitäen. Käytössä on luomu – ja biodynaamisia viljelytekniikoita. Kellarissa viininvalmistukseen pyritään puuttumaan mahdollisimman vähän. Riippuen cuveesta, viinit kypsyvät joko pienissä ranskalaisissa tammitynnyreissä tai perinteisissä suurikokoisissa Slavonialaisissa tammi-foudreissa. Piran viinit ovat tyypillisiä Serralungan viinejä, todella intensiiviä ja voimakkaita. Viinit vaativat aikaa ja palkitsevat kärsivällisen viiniystävän moninkertaisesti.

"One of Piedmont's superstars... these are wines of extraordinary complexity and breathtaking richness. The spectacular offerings from Pira 's vineyards in and around Serralunga d'Alba are among the more riveting examples." – Robert Parker